# Bierverkostung am 18. April 2013

**Export** (auch **Exportbier**) ist im deutschsprachigen Raum ein untergäriges Vollbier mit einer Stammwürze von 12% bis 14% und einem Alkoholgehalt von meistens etwas über 5%. Es kann hell oder dunkel sein. Durch die untergärige Brauweise ist es länger haltbar. Dadurch war es möglich, das Bier (zunächst über die Stadtgrenze hinaus) zu exportieren. Im Unterschied zu den für den heimischen Markt bestimmten Bieren wurden die für den Export gedachten stärker gebraut, um sie dann am Bestimmungsort mit dem dort verfügbaren Wasser auf Trinkstärke zu strecken, um die Transportkosten niedrig zu halten. Export gibt es in den traditionellen Dortmunder, Münchner und Wiener Brauarten. Das klassische Münchner Exportbier wird aus dem deutlich dunkleren Münchner Malz gebraut, das es in verschiedenen Farbstufen gibt. Die Farbe entsteht durch eine höhere Darrtemperatur, die dem Malz auch ein kräftigeres, bisweilen dezent röstiges Aroma gibt. Anders als bei den hopfenbetonten Dortmunder oder Wiener Bieren dominiert im Münchner Export das Malz den Geschmack, sowohl durch kernige, als oft auch durch deutlich süße Karamellmalznoten. Die original Münchner Brauweise (dunkles Malz, wenig Hopfen) ist historisch durch zwei Umstände bedingt: Zum einen braute man in München schon lange vor der Erfindung von Methoden zur Herstellung heller Gerstenmalze. Zum anderen ist das Münchner Wasser stark kalkhaltig, sodass zu starke Hopfengaben zu einem kratzigen, unangenehmen Geschmack geführt hätten. Später wurde auch in München begonnen, helles Exportbier herzustellen. Dieses entspricht in der Bitternis in etwa dem dunklen Münchner, ist aber meist etwas hopfenaromatischer. Es ist ansonsten ebenfalls sehr malzbetont.

**Märzenbier** oder kurz **Märzen** ist ein untergäriges Vollbier - Stammwürze zwischen 12,5 und 14 %, das ursprünglich im März gebraut wurde. In der bayerischen Brauordnung von 1539 und per Dekret durch Albrecht V. von 1553 wurde festgelegt, dass nur zwischen Michaeli, (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden durfte, wegen der erhöhten Brandgefahr im Sommer beim Biersieden. Um bis zur nächsten Brausaison nicht ohne Bier sein zu müssen, braute man im März ein besonderes haltbares Bier. Dies erreichte man durch Erhöhung des Gehalts an Stammwürze und Alkohol und durch stärkere Hopfung. Da das im März gebraute, stärkere Bier von den eingelagerten Bieren am längsten haltbar war, wurde dieses zuletzt verbraucht, weshalb früher das Bier auf dem Oktoberfest ein Märzenbier war. Das heute auf dem Oktoberfest ausgeschenkte Bier ist jedoch heller und entspricht eher dem Biertyp Wiener Export.Die Bezeichnung Märzenbier wird heute vor allem in Süddeutschland und Österreich für etwas stärkere Lagerbiere verwendet, die eigentlich in die Kategorie Exportbier fallen.

**Augustiner Edelstoff:**
helles Exportbier mit 5,6% Alkohol und 12,7% Stammwürze.
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen.
„weich, spritzig und frisch zugleich“
„Dunkelgelbe Farbe, hopfig, leicht malzige Gerüche und ein ungewöhnlich kurzer Stand sind die ersten Eindrücke. Geschmacklich bekommt man ein mildes, abgeklärtes Bier, wobei man den Eindruck bekommt, das Edelstoff weiß genau, was es vermitteln will.Harmonie. Sanftheit. Einklang. Im Abgang tritt die Hopfenbittere stärker heraus, wenn auch im gleichen milden Rahmen wie das Bier in seiner Gesamtheit. Der Körper ist nur darauf bedacht, ein angenehm hopfig-malziges, dennoch klares Zeichen zu setzen, unterstützt von einer aktiven Kohlensäure. Diese bewusst vermittelnden EIndrücke sind beim Edelstoff gut gelungen.“

**Tegernseer Spezial:**
helles Exportbier mit 5,6% Alkohol und 13% Stammwürze.
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen.
„mildwürzig“
„Hellgelb. Malziger Antrunk, süßlich. Kräftiges Helles, leicht malzfruchtig, würzig. Recht süffiges und nicht zu schwaches Helles“

**Strauß Wettelsheimer Märzen:**
(dunkles) Märzenbier mit 5,5% Alkohol und 13,7% Stammwürze (also stark „endvergoren“)

**Ammerndorfer Spezial:**
Märzenbier mit 5,3% Alkohol und 13,4% Stammwürze
„mit angenehm abgerundeter Bittere, pikant würzig und süffig. Vollmundig und kräftig im Geschmack, charakterisiert durch eine leicht süßliche Caramelnote. Für Bierkenner ein echtes "Märzen". Ein bernsteinfarbener Glanz für den besonderen Anlass.“
„dunkelgolden/bernsteinfarben, vollmundig-süßlicher Antrunk, Karamellaroma, leicht würzig und kräuterhaft, vielschichtige Aromen mit Malzsüße als Leitfaden, sehr gut gelungen“